



Fiche technique

Date de validation :
27-01-2023

Produit : Sauce provençale

Approbation :
P-L Castelain
Version : 1

Identification : PI2940

S.A. Conserverie et Moutarderie Belge - Eynattenerstrasse 20, B-4730 Raeren.
Tel +32 87 85 80 10
E-mail : cmb@moutarderie.be

Ingrédients

Eau, poivrons verts et rouges 20%, ketchup (concentré de tomate, eau, vinaigre, sucre, sel, amidon modifié de pomme de terre, épaississants (gomme de guar - gomme de xanthane), conservateurs (sorbate de potassium – benzoate de sodium), acidifiant : acide citrique, arôme naturel, édulcorant: saccharine), oignons 14%, concentré de tomate 9%, sucre, amidon modifié de maïs, vinaigre, bouillon de poule (sel, amidon modifié, arômes (**CELERI**), huile de tournesol, viande de poulet, épices et herbes (oignons, poivre, curcuma), carottes, antioxydant: extrait de romarin), sel, arôme naturel, persil, conservateur: sorbate de potassium.

Conservation

Date de Durabilité Minimale :	Avant ouverture	6 mois après la date de production
	Après ouverture	5 jours
Conditions de conservation :	Avant ouverture	Dans l'emballage d'origine fermé à température ambiante
	Après ouverture	Au réfrigérateur

Caractéristiques microbiologiques

Germes	Valeur de référence	Unité
Germes Totaux Aérobie mésophiles	$< 10^3$	cfu/g
Entérobactéries	$< 10^2$	cfu/g
<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	< 10	cfu/g
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10	cfu/g
Levures + Moisissures	$< 10^3$	cfu/g

Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit - obtenu par calcul)

	Valeur	Unité
Energie	219 (52)	kJ (kcal)
Matières grasses	$< 0,5$	g
dont acides gras saturés	$< 0,5$	g
Glucides	10	g
dont sucres	7,3	g
Fibres	1,0	g
Protéines	0,9	g
Sel	1,8	g

Allergènes selon la réglementation (UE) N°1169/2011

	Présent	Traces	Absent
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Œufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait et produits à base de lait	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fruits à coques et produits à base de fruits à coques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et produits à base de céleri	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou 10 mg/l de SO2 total)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Emballage et conditionnement

L'emballage correspond aux exigences du règlement (CE) N°1935/2004 et du règlement (CE) N°10/2011.

Type d'emballage : Seau en plastique

	Unité	Dosages	
Contenu :	kg	5	10
	L		

Ionisation, OGM, contaminants et pesticides

Les produits livrés, ainsi que les composants/matières premières ne sont pas ionisés/irradiés et ne sont pas sujets à l'étiquetage conformément à la directive européenne 1999/2/EC.

Le produit ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés à déclarer selon les règlements (CE) N°1829/2003 et n'est pas soumis au règlement (CE) N°1830/2003.

Les produits fournis sont conformes aux limites maximales spécifiées pour les contaminants pertinents énumérés dans les règlements (CE) N°1881/2006 et N°333/2007 de la Commission.

Concernant les résidus de pesticides et contaminants, les exigences des règlements (CE) N°396/2005 et (CE) N°1881/2006 sont respectés.